

# MENU DEGUSTAZIONE

SETTIMANA 18 AGOSTO

## ANTIPASTI

CARNE CRUDA DI VITELLA PIEMONTESE BATTUTA OLIO PEPE SALE  
GOCCE DI SENAPE E PARMIGIANO

VITELLO TONNATO

allergeni: senape latte solfiti (aceto) pesce

FRITTELLE DI BACCALA' POMODORO CRUDO E  
MAIONESE AL PREZZEMOLO

allergeni: uovo pesce

## PRIMO A SCELTA

RISOTTO AL CASTELMAGNO POLVERE DI CAMOMILLA E LIMONE NERO

allergeni :sedano latte vaccino

I NOSTRI AGNOLOTTI AI TRE ARROSTI AL SUGO DI ARROSTO

allergeni: solfiti (vino) sedano frumento uovo latte (parmigiano)

MEZZE MANICHE DI GRAGNANO PASTIFICIO GENTILE TONNO FRESCO  
MEDITERRANEO POMODORO E BASILICO

allergeni :molluschi crostacei pesce sedano grano

## SECONDO A SCELTA

TAGLIATA DI VITELLA FASSONA ALLA GRIGLIA

POLPO ALLA PIASTRA

CREMA DI ZUCCHINE POMODORINI INFORNATI E PESTO DI  
BASILICO

allergeni : pesce frutta secca a guscio

COSCIA DI POLLO DISOSSATA ALLA GRIGLIA PAPRICA DOLCE  
E ROSMARINO

allergeni : solfiti (vino) sedano

## DOLCE

€ 35 VINI ESCLUSI  
inclusi acqua e caffè